Cumberland-Sauce

Kategorien:	Buffets, Diabetiker, Dips, Fingerfood, Fleischgerichte, Single, Snacks, Soßen, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

3 EL Preiselbeerkompott
3 EL Ribiselmarmelade
Schale und Saft von 1 Orange
1 Prise Cayennepfeffer
etwas Senf
1 Messerspitze Ingwer (pulver)
1/16 L Rotwein

Zubereitung

Preiselbeerkompott und Ribiselmarmelade verrühren.
Die Orange waschen und trockentupfen.
Die Schale der Orange abreiben und anschließend den Saft auspressen.
Beides zu Preiselbeerkompott und Ribiselmarmelade hinzufügen.
Etwas Senf unterrühren.
Mit Cayennepfeffer und Ingwer würzen.
Zuletzt mit Rotwein abschmecken.
Aufpassen, dass die Sauce nicht zu flüssig wird!
Im Eiskasten gut durchziehen lassen.